ACQUISTATO IL .....

"Padre Abate" Locorotondo DOC Superiore 2022 2022

Autoctoni pugliesi

Locorotondo DOC Superiore, Padre Abate è uno dei vini più interessanti prodotti dalla cantina Terrecarsiche1939. "Pugliese fino al midollo", questo bianco nasce dai terreni argillosi della Valle d'Itria, dove l'azienda coltiva storici vigneti di Verdeca e Bianco d'Alessano, vitigni tipici della regione. Ci troviamo a circa 400/450 metri sul livello del mare e le piante sono ancora, in parte, allevate con il tradizionale sistema ad alberello, ideale per produrre qualità, in piccole quantità. La vendemmia, in questo caso rigorosamente manuale, si svolge nella seconda metà di settembre, dopo che le uve hanno avuto modo di maturare lentamente sotto il caldo sole del nostro bel meridione. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, il vino prosegue il suo percorso in vasche di acciaio, prima di incontrare la bottiglia per l'ultima fase di riposo prima di raggiungere gli scaffali. Colore giallo verdolino, fin dal primo istante è facile cogliere un delicato bouquet, con intensi richiami alla macchia mediterranea e ai fiori freschi. In bocca si rivela piacevolmente secco, fresco e delicato. Perfetto fin dal momento dell'aperitivo, questo bianco pugliese è adatto per accompagnare aperitivi e piatti a base di pesce. Impossibile restare delusi.

Una lunga esperienza nella produzione di vini d'eccellenza e la competenza nel settore della commercializzazione. Questi sono i due valori fondanti di Terrecarsiche1939, cantina pugliese fondata nel 1939 - appunto - a Castellana Grotte, Sud-Est di Bari. Situata nella fertile campagna delle Murge, l'azienda può contare su un clima favorevole alla produzione di vini di qualità. Negli ultimi anni, poi, Terrecarsiche1939 ha intrapreso un processo graduale di rinnovamento delle proprie strutture, implementando impianti innovativi per il controllo delle uve e l'affinamento dei prodotti finiti. Tutti i prodotti della cantina Terrecarsiche1939 sono il risultato della selezione delle migliori uve, coltivate su terreni collinari, vinificate con passione e rispetto della tradizione. Non a caso Terrecarsiche1939 si vanta di seguire ogni singola bottiglia lungo tutto il processo, dalla trasformazione dell'uva in vino fino al suo affinamento "per assicurarsi che ogni goccia di vino, racconti la storia di un territorio fertile e promettente".

La Vigna

Terreno	Carsico
Esposizione	Nord Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino Bianco DOC
Provenienza	Puglia
Uve	Verdeca 50%, Bianco d'Alessano 50%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la pressatura, il mosto viene avviato verso la fermentazione primaria, sotto stretto controllo termico (da 12 a 15°C). La trasformazione del mosto in vino prosegue sempre in acciaio, sulle fecce fini, fino al termine di ottobre. Successivamente il vino viene stoccato in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, fino al momento dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Il colore è è giallo verdolino. Al naso arriva un intenso bouquet floreale, e il sapore è secco, fresco e delicato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821